

ЈЕЗИК КАО ЗАПИС КУЛТУРЕ
У ЕТНОЛОШКОЈ И ЛИНГВИСТИЧКОЈ АНАЛИЗИ
НА РЕЛАЦИЈИ СРБИЈА – МАКЕДОНИЈА

Том 1

ЈАЗИКОТ КАКО ЗАПИС НА КУЛТУРАТА
ВО ЕТНОЛОШКАТА И ЛИНГВИСТИЧКА АНАЛИЗА
НА РЕЛАЦИЈА СРБИЈА – МАКЕДОНИЈА

Том 1

SERBIAN ACADEMY OF SCIENCES AND ARTS
DEPARTMENT OF LANGUAGE AND LITERATURE

MACEDONIAN ACADEMY OF SCIENCES AND ARTS
RESEARCH CENTER FOR AREAL LINGUISTICS
“BOŽIDAR VIDOESKI”

LANGUAGE AS A RECORD OF CULTURE
IN THE ETHNOLOGICAL AND LINGUISTIC
ANALYSIS
SERBIA ~ MACEDONIA

Volume 1

Accepted at the 10th meeting of the SASA Department of Language and Literature
on December 26, 2017, based on the reviews of Academician Predrag Piper
and Professor Rajna Dragičević

Chief editors
Academician Predrag Piper
Professor Marjan Markovikj, MASA correspondent member

Volume 1 contributing editors
Dr Stanislav Stanković, assistant professor
Professor Veselinka Labroska

BELGRADE
2018

СРПСКА АКАДЕМИЈА НАУКА И УМЕТНОСТИ
ОДЕЉЕЊЕ ЈЕЗИКА И КЊИЖЕВНОСТИ

МАКЕДОНСКА АКАДЕМИЈА НА НАУКИТЕ И УМЕТНОСТИТЕ
ИСТРАЖУВАЧКИ ЦЕНТАР ЗА АРЕАЛНА ЛИНГВИСТИКА
„БОЖИДАР ВИДОЕСКИ“

ЈЕЗИК КАО ЗАПИС КУЛТУРЕ
У ЕТНОЛОШКОЈ И ЛИНГВИСТИЧКОЈ АНАЛИЗИ
НА РЕЛАЦИЈИ СРБИЈА – МАКЕДОНИЈА

Том 1

ЈАЗИКОТ КАКО ЗАПИС НА КУЛТУРАТА
ВО ЕТНОЛОШКАТА И ЛИНГВИСТИЧКА АНАЛИЗА
НА РЕЛАЦИЈА СРБИЈА – МАКЕДОНИЈА

Том 1

Прихваћено на X скупу Одељења језика и књижевности САНУ 26. децембра 2017.
на основу рецензија академика Предрага Пипера и проф. др Рајне Драгићевић

Прифатено на X состанок на Одделението за јазик и книжевност во САНУ
на 26 декември 2017 година, врз основа на рецензиите на академик Предраг Пипер
и проф. д-р Рајна Драгићевиќ

Главни уредници / Главни уредници
академик Предраг Пипер
проф. д-р Марјан Марковиќ, дописен член на МАНУ

Уредници првог тома / Уредници на првиот том
доц. др Станислав Станковић
проф. д-р Веселинка Лаброска

БЕОГРАД/БЕЛГРАД
2018

Издају

Српска академија наука и уметности

Кнеза Михаила 35, Београд

и

Македонска академија на науките и уметностите

Булевар Крсте Мисирков 2, Скопје

ISBN 987-86-7025-783-2

ISBN 978-86-7025-784-9

Уређивачки одбор

Зузана Тополињска, редовен член на МАНУ, Предраг Пипер, редовни члан САНУ,
проф. д-р Марјан Марковиќ, дописен член на МАНУ, др Драгана Радојичић,
научни саветник, проф. д-р Веселинка Лаброска, проф. др Рајна Драгићевић,
доц. др Станислав Станковић, д-р Ангелина Панчевска

Рецензенти појединачних радова

академик Зузана Тополињска, проф. д-р Марјан Марковиќ, дописен член на МАНУ,
проф. др Мато Пижурица, др Драгана Радојичић, научни саветник, проф. др Љиљана
Гавриловић, проф. д-р Веселинка Лаброска

Превод сажетака и кључних речи са македонског на српски
и са српског на македонски језик

Стијанислав Стијанковић, Веселинка Лаброска

Лектура и коректура радова на српском језику

Милослав Рајковић

Лектура и коректура радова на македонском језику

Веселинка Лаброска, Стијанислав Стијанковић

Лектура и коректура резимеа на енглеском језику

Саша Савић, Љубица Миладиновић

Припрема за штампу

Давор Палчић

Тираж 500 примерака

Штампа

Службени гласник

© Српска академија наука и уметности, 2018

САДРЖАЈ

Уводна реч	7
Воведен збор	11
<i>Зузана Тојолињска: Термална обработка на храна: полски – македонски (лингвистичко претставување)</i>	15
<i>Zuzana Topolinjska: Thermal processing of food: Polish – Macedonian (linguistic presentation)</i>	25
<i>Сїанислав Сїанковић, Драгана Радојичић, Веселинка Лаброска: Око пите и лексеме комаї забележене у селу Кучевиста (Скопска Црна Гора)</i>	27
<i>Stanislav Stanković, Dragana Radojičić, Veselinka Labroska: About pita (pie) and lexeme komat (piece) recorded in the village of Kučevista (Skopska Crna Gora)</i>	36
<i>Виолетїа Николовска, Македонка Додевска: Лексиката при производство на млечни продукти во говорот на с. Црнилиште и на с. Ѓуѓанце – Светиниколско</i>	39
<i>Violeta Nikolovska, Makedonka Dodevska: The lexical stock in the preparation of dairy products in the speech of Crnilishte and Gjurgjance – Sveti Nikole region</i>	57
<i>Драгана Радовановић: Из лексике божићних обичаја у Сиринићу</i>	59
<i>Dragana Radovanović: The lexis of Christmas customs in Sirinić</i>	68
<i>Веселинка Лаброска, Дијана Петровска: Лексиката поврзана со ткаењето и со алатките за ткаење во неколку говори од западното македонско наречје – паралели со српскиот јазик</i>	69
<i>Veselinka Labroska, Dijana Petrovska: The lexical stock related to weaving and weaving tools in several speeches from the Western Macedonian dialect – parallels with the Serbian language</i>	84

<i>Мирјана Менковић</i> : Назив одевног предмета као носилац културне информације на примеру балканске градске репрезентативне одеће из 19. и са почетка 20. века	85
<i>Mirjana Menković</i> : The names of garments as carriers of cultural information: the example of the Balkan representative urban dress of the 19 th and the early 20 th century	93
<i>Васил Дрвошанов</i> : Називите на малата и на големата пила во македонските говори	95
<i>Vasil Drvoshanov</i> : The names for the big and small saw in the Macedonian dialects	111
<i>Софија Милорадовић</i> : Огањ, па жишка, ожег, жар и још понешто око ватре у призренско-тимочким дијалекатским речницима . .	113
<i>Sofija Miloradović</i> : <i>Oganj, žiška, ožeg, žar</i> (fire, ember, poker, glowing coal) and more things regarding fire in the Prizren-Timok dialect dictionaries	146
<i>Ивана Башић</i> : <i>Сѣаре вешѣи сухе као авеѣи</i> : семантички развитак лексема <i>авеѣи</i> и <i>вехѣи</i> у контексту словенских митских представа и обичаја	147
<i>Ivana Bašić</i> : <i>Stare vešti suhe kao aveti</i> : a semantic development of the lexemes <i>avet</i> and <i>veht/vet</i> in the context of the Slavic mythical representations and customs	168
<i>Лидија Стојановић</i> : Базилиск: демон, покровител (српско-македонски еквиваленти)	169
<i>Lidija Stojanović</i> : Basilisk: demon, patron (Serbian-macedonian equivalents)	179
<i>Марјан Марковић</i> : Географска дистрибуција и етимолошко-семантичка анализа на називите за 'грд' во македонските дијалекти	181
<i>Marjan Marković</i> : Geographical distribution and etymological-semantic analysis of the terms for <i>grd</i> (ugly) in the Macedonian dialects	187
<i>Ивана Башић</i> : <i>Високо дрво лад нема, убава мома род нема</i> : семантика лексема <i>убав</i> у српском и македонском народном изразу	189
<i>Ivana Bašić</i> : <i>Visoko drvo lad nema, ubava toma rod nema</i> : the semantics of the lexeme <i>ubav</i> (pretty) in the Serbian and Macedonian folk expression	201
Регистар кључних речи и израза у српском и македонском језику Регистар на кључни зборови и изрази за српски и за македонски јазик	203

ЛЕКСИКАТА ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ ВО ГОВОРОТ НА С. ЦРНИЛИШТЕ И НА С. ЃУЃАНЦЕ – СВЕТИНИКОЛСКО

ВИОЛЕТА НИКОЛОВСКА*, МАКЕДОНКА ДОДЕВСКА**

У раду се анализира део лексике која се у истраживаним пунктовима употребува у производњи основних млечних производа. Оно што нас је подстакло да спроведемо ово теренско истражување јесте начин на који се припрема „тучени сир“ (мак. биено сирење) у светониколском крају. У току истражувања коришћен је компаративни преглед лексема којим се именује посуђе за прераду млека у млечне производе у два села: Црнилиште и Ѓуѓанце. Лексика којом је означено посуђе и начин производње млечних производа углавном је словенског порекла; али јављају се и лексеме несловенског порекла, тј. позајмице из турског и грчког језика, као и арапске и персијске позајмице те у малом броју и позајмице из немачког језика. Лексика којом се именују млечни производи у највећем броју случајева је словенска и понајвише одсликава културу становништва овог краја. Туђа лексика је усвајана заједно са појавом нових предмета, па се претежно среће код именовања посуђа.

Кључне речи: етимологија, лексика, млечни производи, словенска лексика, позајмице

Селата Црнилиште и Ѓуѓанце се овчеполски села. Овчеполски-от говор, според класификацијата на Видоески (Бојковска и др. 2008), спаѓа во североисточните македонски дијалекти. Црнилиште го зафаќа јужниот дел од Овчеполската Котлина. Се дели на Горно и Долно, а денес селото брои 120 куќи со вкупно 459 жители. Ѓуѓанце, чијшто говор, исто така, е предмет на анализа го зафаќа северниот дел од Овчеполската Котлина. Се дели на Горно и Долно, а во него живеат 177 жители.

Селото Црнилиште, според кажувањето на информаторите, е старо и постои уште од турско време. Името го добило од придавката **црн** со значење *’место со црnilo’*, а бот. **црнило** со значење *’вид болест кај жииаиа и.н. гламна’* од (стсл. црѣнило) (Иванова 1996: 143). Турското име на Црнилиште е Дириле. Селото Ѓуѓанце, името го добило според

* Универзитет „Гоце Делчев“, Факултет за образовни науки, Штип; violeta.nikolovska@ugd.edu.mk

** Македонка Додевска, Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Филолошки факултет „Блаже Конески“, Скопје; makedonkadodevska@yahoo.com

личното име Ѓуѓан < Ѓуѓ (о) + ан од Ѓурѓо (Иванова 1996: 142; според Долевска 2013: 4–5).

Предмет на нашата анализа е еден сегмент од материјалната традиција во овие две села, сегмент од секојдневниот живот на жителите на овие села, а тоа е начинот на приготвување на храната. Се определивме да го прикажеме приготвувањето на сирење, видови сирење и други производи од млеко во двете села. Приготвувањето на т.н. биено сирење е една од спецификите во традицијата на овие села и всушност тоа беше мотивот што нè поттикна да се определиме за ова истражување.

Предмет на анализа на нашиот труд се постапките за приготвување на овие производи, како и називите на сатовите што се користат при овие постапки. Истражувањето што го направивме е компаративно: ги споредивме постапките на приготвување на сирење, видови сирење и други производи од млеко во двете села и дадовме компаративен преглед на лексемите што ги означуваат предметите што се користат при овие постапки.

Материјалот за анализа е собираан со теренски дијалектолошки истражувања во с. Црнилиште и во с. Ѓуѓанце. Снимени се текстови во кои се опишуваат постапките за приготвување на производите од млеко, пред сè на приготвувањето на видовите сирење. Снимените текстови се транскрибирани со фонетска транскрипција. Водени се разговори со информатори, при што е водено сметка за полот, возраста, образованието и потеклото на информаторот. Лексичкиот материјал којшто е предмет на анализа во овој труд е собран според „Прашалникот за собирање материјал за македонскиот дијалектен атлас“ (Видоески 2000).

Нашето истражување се заснова на искажувањата на тројца информатори: двајца од с. Црнилиште и еден од с. Ѓуѓанце. За говорот на с. Црнилиште, информатори ни беа Ратка Јованова и Станојка Петровска. Ратка Јованова е пензионер, родена во 1932 г. во с. Црнилиште. Има завршено IV одделение. Нејзиниот татко е од с. Црнилиште, а мајка од с. Ерцелија (Овчеполско). Нејзиниот брачен другар е од Велес. Одлично го познава говорот на с. Црнилиште. Станојка Петровска е пензионер, родена во 1944 г. Има завршено IV одделение. Во Црнилиште е доселена од с. Петралица во 1960 година. Нејзините родители се од с. Петралица (таткото) и с. Метежево (мајката). Брачниот другар ѝ е роден во с. Метежево. За говорот на с. Ѓуѓанце информатор ни беше Ѓева Тодоровска. Ѓева Тодоровска е родена во 1943 г. во с. Ѓуѓанце. Има завршено педагошка школа и е пензионер. Нејзиниот татко е од с. Ѓуѓанце, а мајка од с. Немањица (Овчеполско). Брачниот другар ѝ е, исто така, од с. Ѓуѓанце. Теренските истражувања ги вршевме на почетокот на април 2016 година.

Според Прашалникот на Божидар Видоески (2000), како одговор на прашањата од глава IX, насловена како „Приготвување храна“, за говорите во Црнилиште и во Ѓуѓанце, а во врска со начините на приготвување на сирење, видови сирење и други производи од млеко, ги добивме следните лексеми:

– Црнилиште: *мл'еко, к'исело мл'еко, кр'авио мл'еко, 'ошко мл'еко, к'озјо мл'еко, к'ајмак*.

– Ѓуѓанце: *мл''еко, к'исело мл''еко, кр'авјо мл''еко, 'офчко мл''еко, к'озјо мл''еко, кајм'ак*.

Се работи за сесловенски и прасловенски лексеми, кои во овие говори, освен во ситни фонетски разновидности, не се разликуваат. Лексемата *кајмак* претставува балкански турцизам од сточарската терминологија (тур. **kaymak** 'павлака').

Од областа на сточарството (главата под реден број XIII во Прашалникот за МДА од проф. Б. Видоески) ги изделивме следните лексеми:

– Црнилиште: *в'едро, к'оџиле, буџин, к'аџа, б'учка, м'аја/џ'оџкваса, маџ'еница, с'ирење, џв'ик, 'урда, џед'ило, к'ајмак*.

– Ѓуѓанце: *в'едро, к'оџиле, б'уџин, б'учка, џ'оџкваса, муџ'еница, с'ирење, џв'ик, 'урда, џед'ило, кајм'ак*.

И кај оваа група лексеми разликите се главно од фонетска природа. Во говорот на Црнилиште ја среќаваме покрај лексемата *џоџкваса* и лексемата *маја*, а ја среќаваме и лексемата *каџа* која не ја евидентираме во говорот на Ѓуѓанце. За разлика од лексемата *џоџкваса*, која има словенско потекло, лексемата *маја* е балкански турцизам со персиско потекло од готварската терминологија (pers. **māje** > tur. **maya**; Skok 1972: 357).

Анализа на лексиката поврзана со процесот на изработка на млечни производи

Ќе се задржиме на анализа на лексемите кои означуваат садови вклучени во процесот на производство на млечните производи, како и на лексемите што претставуваат називи на продукти вклучени во овој процес, или добиени како резултат на овој процес (во целост или во некоја негова фаза).

И во двата говора ги сретнавме лексемите: *буџин/буџин*, *бучка*, *ведро*, *врчва*, *грне*, *каче*, *коџел*, *џедалка* (називи на садови) и *џоџквас*, *сириџиџе*, *џвик* (производи од млеко). Лексемите ќе ги анализираме по азбучен ред.

Лексемата *буџин/буџин* во говорот на овие села означува 'долг, дрвен сад во форма на цилиндар, со метални обрачи, во кој се бие мле-

кото и сирењето⁴. М. Аргировски (1998: 82) лексемата ја доведува во врска со гр. **Butivn** со значење 'чашка, туба за пренесување на вода'. Упатува и на прасл. **bъѣи** 'бочва', кое е од истата основа. Лексемата *буџин* е регистрирана во ТРМЈ (Конески 2003: 199) со значење 'тесен, долгнавест, дрвен сад за матење матеница'.

Со *бучка* во говорот на овие две овчеполски села се означува 'дрвена рачка, која на врвот има дрвено тркало прицврстено за рачката, а служи за биење млеко и правење биено сирење'. Со *бучкаџа* се бие млекото во *буџинџи*. П. Скок (1971: 226) лексемата ја доведува во синонимна врска со *сџаџ*, изведена со суфиксот *-ka* од сесловенскиот ономатопејски *imprf. būčati*. Според Скок, лексемата *бучка* е регистрирана и во бугарскиот јазик, со значење 'буталка, бутим'. Оттука е изведен деноминалниот глагол *bučkati* 'биење на млекото за да се одвои маслото' (Skok 1971: 226). Во „Бугарскиот етимолошки речник“ (Георгиев и др. 1971–2002), лексемата *бучка*, со ознака *дијал.* е објаснета како 'маслобојно каче', нешто што може да се доведе во врска со значењето 'бутим'. И според други извори, С. Давкова-Ѓоргиева (2009: 183) за истата лексема го бележи истото значење 'тесен висок дрвен цилиндричен сад, каче во кое се разбива млекото за да се извади масло'.

Со лексемата *ведро* се означува 'дрвен сад во кој се молзе млекото'. С. Давкова-Ѓоргиева (2009: 174–175) лексемата *ведро* ја вбројува меѓу прасловенската културна лексика, од и.е. **wēd-ro-* и грч. *ύδρία*. Лексемата е регистрирана и во балканските и во другите словенски јазици. Регистрирана е и во ТРМЈ (Конески 2003: 218) со две значења: а) 'дрвен сад, обично без капак, со рачка прицврстена за една дага или со полукружна рачка, што служи за чување и пренесување вода и други течности, за вадење вода од бунар, за молзење и др.'; б) 'мерка за течност'.

Со лексемата *врчва* се означува 'голем сад (од околу 20 или 50 кг.), долу тесен, горе широк, со рачки и капак, изработен од печена глина, во кој се собира матеницата'. Во ТРМЈ (Конески 2003: 316) лексемата *врчва* е протолкувана како 'глинен сад со две рачки за сало, кисело млеко, пијалак и сл'. С. Давкова-Ѓоргиева (2009: 138) лексемата ја дефинира како 'земјен сад за маст' (во Светиниколско – Орашџ; Штипско – Љуботен, Никоман, Богословец; Кочанско – Соколарци; Долна Преспа – Гломбочани). Во Гломбочани *вџрчва* е 'земјен сад за сало од крмаците'. Кај П. Скок (1973: 620) ја најдовме лексемата *vrč* со значење на сад: а) 'бокал, пехар'; б) 'сад со кој се црпи вода'; в) 'најмала мерка за жито'. Скок ја смета оваа лексема за лексички остаток од балканскиот латинитет, од лат. *urceus*. Според него, заемката е само балканска: континентална и на Јадранот. За формата *orkulić* го приведува значењето 'земјен сад со две рачки, со тесно грло, што служи за ставање на масло,

вода и вино¹. Можноста дека лексемата *врџча* е позајмена директно од балканскиот латинитет е наведена и кај Вл. Георгиев и др. (1971–2002).

Лексемата *грне* нашите информатори ја опишаа како 'земјен сад со две рачки од страна кои служат за носење, сад во кој се поткиселува млекото и се чува киселото млеко'. Се работи за прасловенска лексема (Давкова-Ѓоргиева 2009: 123) **gъrnъ* од и.е. **gwhr-no-* сродно со лат. *fornos, furnus* 'печка' и стинд. *ghrná* 'горештина'. Со извесни фонетски разновидности лексемата е регистрирана во другите словенски и балкански јазици: срп. и хрв. *grne, grnec*, буг. *гърне, гърнець*, словен. *grnac*, чеш. и слов. *hrnec*, пол. *garnek*, глуж. *hornc*, длуж. *gjarnc*, алб. *gërçak*, ром. *garnița*.

Во двата говора, за означување на 'дрвен сад изработен од дуги (дрвени штици) и од обрачи, со дрвен капак, во кој се положи сирењето', ја сретнавме лексемата *каче*. Во говорот на Црнилиште со истото значење ја сретнавме и лексемата *каџа*. С. Давкова-Ѓоргиева (2009: 191–192) ја забележува дистинкцијата: *каџа* – за пресол, а *каче* – за сирење, пиперки¹. Според С. Давкова-Ѓоргиева, етимолозите лексемата *каџа* ја сметаат за балкански грцизам (Георгиев и др. 1971–2002) со семитско потекло. И според П. Скок (1972: 12), лексемата е со семитско потекло, но тој смета дека кај словенските народи дошла преку црноморските пристаништа. Називот е забележан во стсл. *кадьца* односно *кад(ъ)* 'каџа', преку сргрч. *κάδι(ον)* односно *κάδος* 'каџа, ведро, кофа'. Во семитски, стевр. *kad* 'ведро'. Лексемата е навлезена во сите словенски јазици, а од грчки и од латински (*cadus*) и во некои западноевропски јазици со видоизменети значења. Лексемата П. Скок ја регистрира и во романски *cadă* и во албански *kadë*.

Лексемата *коџел* употребена е со значење 'голем бакарен сад во кој се собира млекото'. Според П. Скок (1972) се работи за балтословенска, сесловенска и прасловенска лексема. Старословенската форма е *коџьль*. Се работи за прасловенска заемка **katъľъ* 'котел', од готскиот **katilis*, **katilus* со исто значење и во старовисокогермански *kezzil*, germ. *kessel*, кое е заемка од лат. *catillus* од *catinus* 'блудо, миска' (Давкова-Ѓоргиева 2009: 176). Поради местото на акцентот во словенските форми, повеќето етимолози сметаат дека заемањето е од лат. *catillus*, додека П. Скок смета дека заемањето на готската форма е од балкансколатинскиот, од каде што зборот можеле да го позајмат и Словените што биле населени во областите околу реката Дунав во V в. од нашата ера. Лексемата е регистрирана и во грчкиот јазик со формата *χαλκίον* и во албанскиот како *kotël*. Во ТРМЈ (Конески 2005: 617) регистрана е со две значења, од кое првото е сад од домаќинството: 'голем метален сад за готвење или за греење вода со

¹ Во Костурско.

тркалезен облик, со широко дно и рачка одозгора за закачување⁴, а второто е техничко и веројатно подоцна развиено: ’затворен сад во којшто водата со загревање се претвора во пареа⁴.

Лексемата *цедалка* е изведена од индоевропскиот, балтословенски и сесловенски глагол *цеди* од прасловенско време (Skok 1971: 262) со суфиксот *-алка*. Како и.е. значење се зема значењето ’јасен, чист⁴. И лексемата *чисти* е во корелација со ова значење и оваа лексема. *Цедалка* е изведено со два суфикса: општословенскиот *-ло* (*-ало*, *-ило*) и суфиксот *-ка*. „Толковниот речник на македонскиот јазик“ (Конески 2014: 308) ја одбележува оваа лексема со значењето ’кујнска направа чие дно е мрежесто или издупчено со многу ситни дупчиња низ кои се цеди некаква течност (чај, млеко и сл.)⁴. Во говорот на Црнилиште и на Ѓуѓанце со оваа лексема се означува ’ткаена торба од памук или од коноп, со рачка, која служи за цедење на сирење и урда⁴. Во „Речник српскохрватскога књижевног језика“ (Стевановић и др. 1967–1976) забележани се лексемите: *цедило* и *цедиљка*, во бугарските дијалекти забележана е лексемата *цадило*, а во руски јазик *цедилка* (Давкова-Ѓоргиева 2009: 184). Лексемата е позајмена и во романскиот јазик: глаголот *profidi* и именката *sădilă*, и во новогрчки: *τσανδίλα* (Skok 1971: 262).

Лексемата *йойквас* во терминологијата на добивање на млечни производи е со значење ’кисело млеко кое стои подолг временски период за да добие киселина, а служи за поткиселување на пресното млеко⁴. Одбележана е и во ТРМЈ (Конески 2008: 383) со значење ’квас, маја⁴. Во основата на оваа лексема е сесловенската и прасловенската лексема *kvās* (Skok 1972: 252). Германизмот е *gërma*, а лексемата *maja* е балкански турцизам. Лексемата *йойквасиџи* ја најдовме во РСХКЈ (Стевановић и др. 1967–1976). Со лексемата *йойквас* се воведува семантичка дистинкција меѓу називот за средството за поткиселување млеко и називот за средството што служи за надигање, поткиснување на тестото, односно лексемата *квасец*, добиена со деминутивниот суфикс *-џс*.

Лексемата *сирџиџе* означува ’безбојна течност која се става во млекото за добивање на сирење⁴. Одбележана е и во ТРМЈ (Конески 2011: 385) со значење ’вештачки препарат за потсирување⁴. Добиена е од балтословенската, сесловенската и прасловенската лексема *сырџ* со многу продуктивниот сесловенски и прасловенски суфикс *-џиџе*, сложен суфикс од *-isko* и колективниот суфикс *-je* (Skok 1971: 735). Лексемата *сырџ*, како термин за млечниот производ настаната е од и.е. придавка **suros* која значела ’кисел, солен⁴. Називот на млечниот продукт *сирење* е добиен со наставката за глаголска именка *-ње*. П. Скок (1973: 242) лексемата *сирење* ја потврдува од 14 и 15 век и ги приведува значењата: а) ’сирење што се продава на грутки⁴ и б) ’сирење приготвено за зима⁴.

Во РСХКЈ (Стевановић и др. 1967–1976) забележани се лексемите *си-рило* и *сиришѝе* со значењето 'средство (природно или вештачко) за потсирување на млеко'.

Со лексемата *цвѝк* се означува 'зеленкасто-безбојна течност која се добива при цедење на урдата'. Регистрирана е и во РСХКЈ (Стевановић и др. 1967–1976) *цвѝк*, со значење 'кисела сурутка'. Кај П. Скок не е регистрирана, потеклото и е веројатно ономатопејско.

Во текстовите сретнавме и лексеми кои се сретнуваат само во еден од пунктовете. Тоа се следниве лексеми: *брнсе*, *ѓеран*, *каленица*, *крбло*, *лаѝва*, *лонец*, *љуљка*, *ѝослон*, *рукаѝка/рокаѝка/ракаѝка*, *суд*, *ѝеѝсија*, *куѝ* (садови и помагала за обработка на млекото) и *јаглија*, *сирка*, *сироватѝка*, *филија* (делови од млечните производи). Лексемите повторно ќе ги анализираме по азбучен ред, прво садовите, а потоа и преработките од млеко.

Со лексемата *брнсе* во говорот на Ѓуѓанце се означува 'бронзен сад во кој се става сеченото пресно сирење за да добие форма и цврстина'. И лексемата *ѝенѝере* означува 'бронзен сад', но информаторот го нагласува фактот дека овој назив означува сад со капак. Според друг информатор од Овчеполско (с. Малино), со *брнсе* се означува 'секој сад изработен од бронза'. Видлива е мотивациската врска со лексемата *бронза*. Во ТРМЈ лексемата *брнсе* не е регистрирана. Не ја регистрира ни С. Давкова-Ѓоргиева во „Дијалектните именувања на посатките во македонскиот јазик“ (2009). Именувањето на садот според материјалот од којшто е изработен го среќаваме и кај П. Скок (1971: 217) со лексемата *bromza* (*mz < nz*), поточно со изведената од неа *brũnac* = *brunã*, со кој се означува и лонец. Со италијанскиот суфикс *-ino*, *bròncĩn* (во Рачишке) = *bronzin* (Потомје) = *brondzĩn* (Дубровник, Корчула, Бока, Ќилипи) се означува 'вид железен лонец за готвење'. Се смета дека лексемата *бронза* има персиско потекло (Skok 1971: 217).

Со лексемата *ѓеран* се означува 'дрвен голем сад во кој се бие млекото со дрвен предмет – бучка, за да се добие биено сирење'. Во говорот на Црнилиште ги среќаваме и лексемата *буѝињ* и лексемата *ѓеран*. Двете посатки служат за биење на млекото. Посатката *ѓеран* е поголема од бутинот (Давкова-Ѓоргиева 2009: 177–179). Лексемата, според П. Скок, е балкански турцизам од грчко потекло (Skok 1971: 478), од грчкото *γέρανος*, новогрчки *γέρανι* 'чекрек, дигалка', преку тур. *k'ëran* 'ивица, раб, крај, преграда, граница'. Во ТРМЈ (Конески 2003: 564) лексемата *ѓеран* е објаснета како: а) 'направа, лост за вадење вода од бунар' и б) 'бунар со таква направа'. Во РСХКЈ (Стевановић и др. 1967–1976) лексемата *ђерам* ја среќаваме со истите значења како и во ТРМЈ, а со ознака „турцизам“.

Со лексемата *каленица* се означува 'сад направен од глина во кој се собира овчото масло добиено од биеното сирење'. Етимологијата на оваа лексема ја поврзуваме со прасловенската лексема **kālŭ* (Snoj 2009: 250), која се доведува во врска со гр. *πηλός, παλός* 'глина, кал, тиња, мочуриште' од и.е. *k*ālo-s*, лексема присутна во сите поблиски и подалечни словенски јазици. Позајмена е во ром. во членуваната форма: *calt* 'вид градежен материјал, веројатно кал' и во алб.: *kalénicë* 'сад за вино' и *kalenic* 'дрвена чинија, паница' (Георгиев и др. 1971–2002). Лексемата *каленица* е регистрирана во ТРМЈ (Конески 2005: 455) со значење 'земјен сад во вид на чинија' и во РСХКЈ (Стевановић и др. 1967–1976) *калѐница* 'земјен сад, сад за вода'.

Лексемата *крбло* во говорот на Ѓуѓанце означува 'дрвен сад изработен од дуги (дрвени штици) и од обрачи, долу тесен, горе широк, со дрвен капак, во кој се положи сирењето'. Со значење 'дрвен сад во кој се молзе млекото' С. Давкова-Ѓоргиева (2009: 223) ја нотира формата *крбла*. Во ТРМЈ (Конески 2005: 630) со лексемата *крбло* се упатува на лексемата *крбла* со значење 'дрвен сад со чеп, потесен од каца, што обично служи за гмечење грозје'. П. Скок (1972: 184) ја забележува лексемата *krba* (кај Вук, во Далмација и кај Павлиновиќ) со значење 'сад од стара мешина со кој се појат бравите'. Една од претпоставките е дека е изведена од турцизмот со арапско потекло *qyrba* 'мешина за вода'. Со значење 'сад за вино' П. Скок ги одбележува формите *krbaa*, генитив *krbla/křbō* генитив *křbla* (Сутоморе) кое потекнува од *крѣбѣль*. Во мегленовлашки *croblă* 'голема каца, буре, во која при берба се става грозјето'. Сесловенската, а може и прасловенската лексема е *kъbъlъ*, која е со значење 'каца, буре' (Skok 1972: 8).

Со лексемата *лаџва* се означува 'земјен сад со рачки и капак во кој се чува киселото млеко или млекото што се поткиселува'. Во „Дијалектните именувања на посатките во македонскиот јазик“ С. Давкова-Ѓоргиева (2009: 60) ја забележува формата *лаџвица* со значење 'земјен сад со две рачки – може за вода, може и за кисело млеко'. Лексемата е регистрирана во Витолиште (Мариовско). И во ТРМЈ (Конески 2006: 22) е регистрирана лексемата *лаџвица* со значење 'земјен сад, грне со рачка од горе или куп со широко грло'. Во словенечкиот јазик *lâtvisa* е со значење 'сад за млеко' (Jurančič 1970: 364).

Лексемата *лонец* се употребува со значење 'железен сад со две рачки од страните во кој се собира млекото'. Лексемата *лонец* е регистрирана во ТРМЈ (Конески 2006: 62) со значење 'голем и длабок валчест емајлиран сад со една или со две рачки од страна, што служи за готвење или чување храна'. Според П. Скок (1972: 317) лексемата е деминутивна изведенка што го изгубила деминутивното значење.

Етимологијата на оваа лексема не е утврдена. Се претпоставува дека тоа е млада јужнословенска замена за прасл. *grnec*.

Со лексемата *љуљка* во говорот на Црнилиште се означува 'ткаено платно во вид на торба, во која се собира неиспеденото сирење за да се цеди и да се добие биено сирење'. Мотивацијата за употребата на оваа лексема е очигледна: торбата е обесена за да се цеди течноста од сирењето и таа е поставена како лулка, се лула. Во ТРМЈ (Конески 2006: 67) среќаваме само едно значење на лексемата *лулка* 'колепка'.

Значењето на лексемата *йослон* е 'трло каде лежат овците преку ноќ во зима, а е направено од дрвена ограда и е покриено со трска'. Лексемата не е регистрирана во ТРМЈ. Можеме да ја доведеме во врска со лексемата *sloniti* (Skok 1973: 287) која во српски и во хрватски јазик доаѓа само во префиксирани сложеници: перфективни – *nasloniti, osloniti (se), prisloniti, zasloniti* и имперфективни – *naslanjati, isprislonjati, oslanjati se, zaslanjati, naslonivati*. Значењето што нас нè интересира е 'zasloniti'. Лексемата без префикси се наоѓа, според П. Скок, во старословенски, руски, белоруски, чешки, полски и словенечки јазик. Формата *slon* е поствербал. Се среќава во бугарскиот јазик како 'потслон, сушица, колиба'. Од бугарскиот во романскиот е преземено *slon* со значење: 'заклон, придвор, заслон (од ветар и дожд)'.

Рукаџика/рокаџика/ракаџика е 'земјен сад со една рачка која служи за носење, сад во кој се носи кисело млеко за пиење'. С. Давкова-Ѓоргиева (2009) во „Дијалектните именувача на посатките во македонскиот јазик“ не ја одбележува оваа лексема. Во ТРМЈ (Конески 2011: 80–81) регистрирана е лексема *ракаџика*, но со сосема друго значење: а) 'количина жито, трева и сл. колку што може да се опфати со една рака' и б) (прен.) 'состав, збир од неколку песни за пеење'. Веројатно садот го добил називот според рачката што ја има и која служи за носење. Во основата на оваа лексема е прасловенскиот, општословенскиот и балтословенскиот назив *raġka* 'рака' со многу изведенки.

Лексемата *суд* 'сад' е општословенска и прасловенска лексема: стсл. *сѣдѣ*. Повеќе за семантичките карактеристики на оваа лексема, за хомонимските односи, развојот на значењата и нејзината етимологија е дадено во монографијата на С. Давкова-Ѓоргиева (2009: 13–22). П. Скок (1973: 355–356) ја регистрира во хрв. и срп. *posuda*, пол. *sąd*, слов. *sod*, буг. *cad*. Во ТРМЈ (Конески 2011: 272) како прво, приведено е следново значење: 'посатка во кујна'. Другите две значења се од доменот на анатомијата и ботаниката и означуваат садови според функцијата (делови од телото) во организмот на луѓето, животните и растенијата.

Лексемата *џејџија* означува 'широк сад'. Во него се става пресно-то сирење за да ја добие потребната форма. Во ТРМЈ (Конески 2014: 51) со *џејџија* се означува: а) 'голем плиток сад за печење'; б) 'количина

од јадење приготвено во таков сад². С. Давкова-Ѓоргиева (2009: 128) *īēīsiĵaiīa* ја дефинира како 'широк бакарен или бронзен сад во кој се прави баклава, зелник и сл'. Називот *īēīsiĵa* е балкански турцизам: тур. *tebsi*, *tepsi*, *depsi* 'плех за печење'. Називот е регистриран во балканските јазици: срп. и хрв. *tepsija*, буг. *īēīsia*, алб. *tepsí* и ром. *tipsí* (Давкова-Ѓоргиева 2009: 128).

Лексемата *куѝ* означува 'длабок земјен сад во кој се поткиселува млекото или се чува киселото млеко'. Во ТРМЈ (Конески 2014: 152) лексемата *куѝ* е опишана како 'длабок земјен сад со тесно грло и со две рачки од страните'. Се работи за балкански турцизам од арапско потекло: тур. *küb*, народно *kjüp* од арап. *küb*. Називот е регистриран и во бугарски јазик *кюѝ*, алб. *qüp*, ром. *chiup* и во аром. *chiup* покрај *chiupe* и *chiupă* (Давкова-Ѓоргиева 2009: 73).

'Белото сирење' се означува со лексемата *јаглија*. Кај П. Скок (1971: 745) со лексемата *jágla* се означува 'пуканка, пченкарно зрно што пукнало обработено на висока температура'. Врската со белото сирење може да биде белината на пукнатото зрно. Во Хрватска *jāgli* покрај *jágli* м.р. мн. = *jagle* ж. р. мн. во Посавина се користи со значење 'каша од просо'. Лексемата *jágla* е прасловенска. Се наоѓа во словенечки, полски, чешки и двата лужички јазици.² Со оваа лексема се доведува во врска и називот *јаглика*. Друго објаснување за појавата на лексемата *јаглија* може да побараме во турскиот јазик, каде едно од значењата на лексемата *jağlı* е 'мастен, маслен' (Koç 2002: 551). Претпоставката е дека се работи за бело, масно сирење, при што комуникативна важност му се дава на квалитетот на сирењето, неговата масленост.

Со лексемата *сирка* во говорот на Ѓуѓанце се означува 'исцеденото пресно сирење извадено од цедалката'.

Со лексемата *сироватка* се означува 'бела течност која се добива при цедење на биеното сирење'. Лексемата, во различни фонетски разновидности, се среќава и во другите словенски јазици: рус. *сыроватка*, укр. *сироватка*, белор. *сыроводка*, буг. *сироватка*, срп. *сырутка*, словен. *sírotka*, чешки *syrovátka*, словач. *srvátka*, пол. *serwatka*, горнолуж. *syrowatka*, *syrwatka*, долнолуж. *serowatka*, *srowatka*, *serowizń*, *srowizń*. Првобитно **syrovatъ* 'што е во врска со сирењето', од **syrъ*.

Лексемата *фелија* го означува 'исеченото парче сирење од грутка-та биено сирење'. Во „Грчки речник: грчко-македонски и македонско-грчки“ (Кадакис 2001: 213) со лексемата *φύλλο* се означува 'лист'. Мотивацијата за појавата на овој грцизам може да биде и во исеченото парче што претставува 'лист', 'дел од нешто'. М. Аргировски (1998: 280) ја приведува лексемата *фелија*, со ознака *dujal*. 'парче сечен леб

² Ја има и во руски во формата *jáglica* *aegopodium podagraria*, *jáglit'sja* се движи.

или нешто друго⁴. Лексемата е одбележана со исто значење и во ТРМЈ (Конески 2014: 232–239) во два облика: *фелија* и *филија* 'пресечено парче леб или некакво овошје'. Аргировски формата *филија* ја забележува во Кронцелово, Воденско. Од цсл. ја одбележува формата *фелиа*, која ја доведува во врска со нгр. *φελλί* 'долго и широко посечено парче леб од сомун'. Етимолошки средновековното *οφέλλιον* < **(ο)φέλλα* го доведува во врска со лат. *offella*. Лексемата е забележана во ром. *felie*, во аром. *filie* и во алб. *fëlë*. Во дијалектите се среќаваат и *фелка*, *фиљка*, *фелица*.

Заклучок

Во овој труд целта ни беше да дадеме преглед на дел од лексиката поврзана со начинот на приготвување на сирење и други производи добиени од млеко, да ги опишеме постапките за приготвување на млечните производи, како и лексемите кои означуваат садови (посатки) во процесот на производство на млечните производи. Предвид се земени лексемите и нивните значења, кои упатуваат на садовите (посатките) и на млечните производи добиени од млеко, од семантичките целини „Приготвување храна“ и „Сточарство“ (под реден број IX и XIII во Прашалникот на Б. Видоески) и од транскрибираните текстови. Лексиката поврзана со именување на садовите (посатките) и со процесот на производство на млечни производи во овие два говора е богата со лексеми од словенско потекло, но се среќаваат и лексеми од туѓо (несловенско) потекло, т.е. заемки од турскиот јазик (со арапско, персиско и грчко потекло), заемки од грчкиот јазик (со семитско и латинско потекло), заемки од арапскиот и од персискиот јазик навлезени преку турскиот јазик и заемки од германскиот јазик.

Лексика од словенско потекло: *бучка* 'дрвена рачка, која на врвот има дрвено тркало прицврстено за рачката, а служи за биене млеко и правење биено сирење' од сеслов. ономатопејски impf. *búčati*; *ведро* 'дрвен сад во кој се молзе млекото', прасловенска лексема од и.е. **wēd-ro-*; *грне* 'земјен сад со две рачки од страна кои служат за носење, сад во кој се поткиселува млекото и се чува киселото млеко' од прасл. **gъrнь* и од и.е. **gwhr-no-*; *јаглија* 'бело сирење' од прасл. *jǫgla*; *каленица* 'сад направен од глина во кој се собира овчото масло добиено од биеното сирење' од прасл. **kālь* 'глина, кал, тиња, мочуриште' и од и.е. **k̑ālo-s*; *кошел* 'голем бакарен сад во кој се собира млекото' од стсл. *котель* (прасл. **katьль* 'котел') од готскиот **katilis*, **katilus* со исто значење и од лат. *catillus* од *catinus* 'блудо, миска'; *крбло* 'дрвен сад изработен од дуги (дрвени штици) и од обрачи, долу тесен, горе широк, со дрвен капак, во кој се положи сирењето' од прасл. *kъbьль* 'каца, буре'; *лонец* 'железен сад со две рачки од страните во кој се собира млекото' од

Како што може да се види, лексиката што се користи при добивањето на млечни продукти во домашно производство, во говорот на овчеполските села што ги земавме за анализа – Црнилиште и Ѓуѓанце главно е од словенско потекло. Туѓа лексика сретнавме не толку при именувањето на она што претставува храна (млекото и млечните производи), туку повеќе при именувањето на садовите што се користат во процесот на добивање на производите од млеко. Тоа е и разбирливо, со оглед на тоа што во јазичниот контакт, полесно било да се примаат

зборови заедно со предметите што ги донесувал контактот меѓу населението, одошто да се менуваат називи од основната културна лексика, лексиката поврзана со секојдневниот живот – именувањето на храната. Оваа лексика и го дава идентитетот на јазикот.

На крај сакаме да искажеме голема благодарност до информаторите, коишто ни помогнаа да прикажеме богат дијалектолошки материјал, т.е. да прикажеме дел од лексиката поврзана со производство на млечни продукти во говорот на с. Црнилиште и на с. Ѓуѓанце – Светиниколско.

Текстови од с. Црнилиште

Биено с'ирење

'Овците у посл'он л'ежат т'аму. Посл'он от д'рво се напр'ават п'ослон. От'идеме. Изм'уžeme. И ж'ени и м'ажи м'узат у в'едро. Се в'ика в'едро ш'о се м'узе. И се дон'есе гол'ем с'ад 'имаш кот'ел. И мл'екото га потгр'еат и га с'ипат у ѓер'ан. Би'еното у ѓер'ано. И т'оа се в'ика гол'ема к'аца ѓ'еран шт'о се б'ие и б'учка. П'уштат гу б'учката и запр'егнат на т'оа д'рвото и с'еднат и со р'уки б'ијат, б'ијат. Чет'ири с'аата, п'ет ли б'ијат и м'асло изв'адат. 'Овчо м'асло изв'адат и го ст'ават у кал'еница. П'овише у кал'еници со р'ака изв'адат го и га изм'ијат со в'ода и го ис'ипат и т'урит кач'амак пр'ават от т'оа м'аслото. И п'осле мл'екото га потс'ипат у кот'ел, т'урат на огњ'иште и на вер'иѓи га зак'ачат. Потгр'ее се и б'ркат со п'рс к'олку е потгр'ејано. Петн'аесе мин'ути. И ќе га т'ргнеше мл'екото и ќе га т'уреш с'ириште, 'ако е п'еесе к'ила п'ет лаж'ици, 'ако е дв'аесе, дв'е лаж'ици и ќе га потс'ириш. Ќе б'иде пол'овин с'аат, ќе га покр'иеш со тка'ени цед'ила ч'исти, ќе га т'уреш и ќе га п'осле дон'есеш у л'уљка 'има си от пл'атно тка'ена и со кал'еница ќе сип'уеш, у л'уљката ќе сип'уеш, а озд'ол у к'аца ќе га ч'екаш т'оа цв'ико (сир'оватка). Ќе га ч'екаш и ќе га т'уриш у л'улката, ќе се исц'еди и ќе одн'есеш у к'аца. У п'одрум 'имат к'аци. И т'ури, л'ожи фил'ија, с'ече фил'ија, ед'ен р'ет т'уре 'около сè и т'уре с'олца 'една ш'ака, 'едар с'ол. М'орски е ов'ај 'едрио с'ол. И т'ура, па фил'ии, па с'ечат, па озг'ор и г'отово. Нап'уне ли се к'ачето, 'има такв'и к'амена гол'еми окр'угли за к'ачето се напр'еде и т'урев врз сир'ењето и со кап'ак да не 'има со от н'еге и т'урит и 'оно си ст'ое дв'а м'есеца, тр'и ли и п'осле отв'орат да се ј'аде б'иеното с'ирење.

Би'ена 'урда

Би'ената 'урда, т'аа сир'оватка ш'о се ц'еди от б'иеното с'ирење се зб'ира у к'аца и се ст'аве на 'огин. 'Она си превр'ие 'урдата и т'ури се у

т'орба от тка'ено от кон'опне. Т'орбата се в'ика цед'алка. И се ст'аве и се сип'уе и се 'она проц'еди. Нап'уне се т'орбата, цед'алка ш'о се в'ика и се нап'уне и се ис'ипе и се л'ожи со с'ол. Одн'есе се. У к'аче си гу зб'ираш. И си т'уриш р'ет 'урда, р'ет с'ол и озг'ор покл'опиш к'ачето со к'апак и г'отово. 'Урда си ст'ое. И он'ам д'ојде 'есен у пип'ерки 'ако ст'аваши и откл'опеш кап'ак, р'ет 'урда, р'ет пип'ерки, би'ена 'урда.

'Обична 'урда

Ќе изм'узеш ги 'овците и ќе проц'едиш у шт'о да б'ило, у т'енцере или у ш'о ли и ќе га св'ареш мл'екото и ќе га кис'елеш. На пример д'есет к'ила мл'еко кис'елено, ќе изм'узеш, па пр'есно мл'еко д'есет к'ила ќе св'ареш. Кис'елото мл'еко ќе га с'ипеш у 'еден л'онец, пр'есното вр'уко мл'еко ќе га с'ипеш ч'им се св'аре врз кис'елото мл'еко и 'оно ќе се оцв'ичи и ќе го проц'едиш и ст'ане си 'урда. 'Урда си ст'ане. Ќе проц'едиш у цед'алка и т'уриш у с'ад, у ш'о да б'ило, у т'енцере ли, у т'егла ли, у к'аче ли, у ш'о ли, т'аа си е неб'иена, 'обична от мл'еко 'урда.

К'исело мл'еко

Измуз'еме ги 'овците у в'едро. И дон'есеме д'ома и у к'отле, проц'едеме у к'отле, от'а тог'аш н'емаше тенц'ериња, н'емаше и се св'ари мл'екото и до петн'аес мин'ута бр'ое се и 'ако е ист'инато мл'екото или д'есет, и га сип'уват у рук'атки, у грн'иња, у к'упове. К'упове от з'емја. И га кис'елат мл'екото со п'отквас. Тог'аш п'отквас се вик'ашеа. И т'урет га и 'оно се кис'еле и п'осле на н'ива н'осат со рок'атки, со грн'иња, к'ој как'о 'има и жн'ееме т'аму. И ос'укамо б'аница или кач'амак нап'раиме на арг'ати и н'осиме да ј'адат.

Мук'еница/мак'еница

Измуз'еме ги 'овците у в'едро. И дон'есеме д'ома и у к'отле проц'едимо. Св'ари ме га мл'екото и поткис'елеме. Петн'аес мин'ута бр'оеме ш'о е т'опло и поткисел'еме га и т'оа к'исело. И га ст'авиме у бут'ињ кис'елото и св'ариме пр'есно и т'ој ест'ине. Др'угијат д'ан ист'ине и го ст'авиме кр'ај кис'елото мл'еко и со б'учката, 'има си м'ала б'учка за бут'ино и со р'ака б'иеме 'еден с'аат дв'а и 'оно иск'очи м'асло. Б'иено м'асло от мук'еницата. Изв'адеме си га у кал'еница и си пр'авемо б'ило ш'о сос м'аслото, кач'амак ли, б'аница ли, а мак'еницата си с'ипеме у с'адови, у вр'чви ли, у ш'о ли, збер'еме гу у п'одрум си ст'ое у л'адно. Тог'аш фрижидери н'емаше к'ако с'ега. И тур'име гу и 'она си ст'ое л'адна и н'ие от'идеме напун'еме си рак'атка, напи'еме се и дон'есеме на с'ите. И п'иеме, испи'еме гу.

Текстови од с. Ѓуѓанце

Би'ено с'ирење

'Овците к'ада се изм'узив, се м'узив у в'едро сос м'алку в'ода. Т'ој мл'еко се процед'уе со цед'алка. После се ст'ава мл'екото у гол'емо, 'ако е колич'ината гол'ема, се т'ура мл'екото у к'отел. У к'отел се ст'ава, 'ако е гол'ема колич'ината, и п'осле т'оа мл'еко тр'ебе да б'иде температур к'олку чов'ечкото т'ело ш'о има температур от тр'иее и с'едум ст'епени. Се т'ура с'ириште спр'ема колич'ината на мл'екото, д'али 'една лаж'ица или дв'е или п'ет зав'иси спр'ема колич'ината на мл'екото и се потсир'уе. Т'ој мл'еко ст'ое д'ури да се ф'ане, д'ури да се ст'егне, а п'осебно се т'ура 'еден к'амен м'одър, цв'рс, шт'о не се раст'ура к'ат ќе се п'ече у 'огин. Т'оа е огн'иште. Огн'иштето се нап'уне сос д'рва и се направ'е ж'ар. У т'ај ж'ар се т'ура м'одрият к'амен и м'ора м'одрият к'амен 'убаво да се зат'опле. Ш'ом се зат'опле к'аменот, а сир'ењето е в'еќе ван'ато и тог'ај се т'ура к'аменот у к'отелот к'уде мл'екото, к'уде сир'ењето ш'о е потсир'ено. Т'ај топл'ина го соб'ира сир'ењето к'ако т'опка. От топл'ината сир'ењето се соб'ира и п'осле т'ој с'ирење от к'отелат сос к'аменат м'одър, вр'ук, се т'ура у б'утим. Б'утимат е направ'ен от д'рво и има р'ачка ш'о се в'ика б'учка. После шт'ом ќе се т'уре сир'ењето у б'утимат и таг'ај се б'ие. Б'ие се. Л'упа се. Мл'екото се л'упа. Т'оа сир'ењето се л'упа со б'учката у б'утимат се д'ури не се соб'ере так'ој 'убаво к'ако т'опка. При мн'огу бут'ење, мут'ење на сир'ењето, п'осле 'извесно вр'еме, д'али ќе б'иде пол'овин с'аат, д'али ќе б'иде дв'аесе мин'ути, сè зав'исе от к'олку е т'опал, к'олку е стопл'ен к'аменот. А к'аменот, забр'ави да к'ажам д'ека 'он тр'ебе да се уж'еже, да б'иде ц'рвен, т'ај к'амен м'одър. Т'ај к'амен га има п'овеќе по р'еките. И т'ај си сè ч'ува за спец'ијално, за т'акво б'иено с'ирење. 'Откако ќе се изм'уте 'убаво, ќе се изб'ие сир'ењето у б'утимат и се сип'уе у тепц'ија, у шир'ок с'уд, тепц'ија. В'одата се ист'ура, а сир'ењето се соб'ере 'убаво и се зам'есе к'ако т'опка, к'ако л'еб с'елски, сам'ун. 'Убаво си се прит'иска, прит'иска, зам'есе се и т'очно к'ако л'еб ш'о се м'есе и си ст'ане к'ако т'опка, а не е пр'ава т'опка, м'ора д'оле да има р'амно за да си ст'ое т'ој с'ирење, да си ст'ое, да се п'ече, п'осле да си стас'уе. Т'ој с'ирење е т'олку ж'олто и 'убаво к'ога ќе ст'аса. А с'ега ов'оа да го к'ажам: ш'ом се соб'ере т'оа т'опката и се ст'ава на шт'ица. Ст'ава се не на с'онце, у прост'орија не мн'огу л'адна, ср'една температур. И к'ако си се с'ирев, и т'оа с'ирење к'ако се с'ире, с'екоја т'опка, с'екоје т'оа к'ако кашк'авал ш'о е, т'аква т'опка к'ако л'епче, к'ако с'омун. С'екоја т'опка от с'ирење си се ст'ава на шт'ицата и т'ој с'ирење си стас'уе на т'ај температур с'обна. Тр'ебе да ст'ое т'ој с'ирење п'одолго вр'еме. К'олку ст'ое, т'олку си пожолт'уе 'убаво. 'Исто му се ст'ава г'оре с'ол за да не

го л'азат м'уви. К'ат ќе се изваде от б'утимат и к'ат се м'есе тог'ај му се ст'аве с'ол да не го л'азат м'уви. Така ст'ое се д'ури ст'аса 'убаво и п'осле се т'ура у к'аче со пр'есол. Пр'есолат се пр'аве со в'ода и с'ол, м'орска с'ол и ќе се ст'аве у к'ачето или к'рбло. К'рбло е 'едно пов'исоко, а к'аче е п'омало. Т'оа е направено от д'рво. Озг'оре 'има кап'ак. И си се ст'аве озг'ора д'рвца от л'оза врз сир'ењето. Пос'ипе се пр'есолта, л'адна пр'есол и так'ој си ст'ое до одр'едено време. 'Убаво да си доб'ие с'ол, да си се ос'оле. И к'ат се ј'аде п'осле, к'ат ќе си се прес'ече, т'ој е т'олку ж'олто, т'олку 'убаво, т'олку сл'атко. Т'оа не м'оже да се оп'ише д'ури да не се пр'оба. Не м'оже да се оп'ише. Т'ој с'амо сос јад'ење м'оже да се в'иде. К'олку е 'убаво, т'оа би'ено с'ирење.

Печ'ено с'ирење

Измуз'еното мл'еко, 'обично н'ија смо си прав'иле со 'офчо мл'еко. Ќе га проц'едемо сос цед'алка и ќе га потгр'еемо. Ќе га т'уремо у бр'онсан с'уд, у н'екое т'енцере или у к'отле. У т'ој мл'еко со т'ај температ'ура ст'авамо с'ириште. С'ириште се т'ура спр'ема колич'ината на мл'екото. Т'ој ст'ое к'олку с'аат време да се потс'ире, да се ф'ане мл'екото. Шт'ом ќе се ф'ане мл'екото во с'ирење, па ќе си га ов'акој, ќе га ис'еchemо сос лаж'ица д'рвена или сос жел'езна лаж'ица, ќе га ис'еchemо и ќе си га т'уремо у цед'алка. Ќе га с'ипемо сир'ењето у цед'алка, а цед'алката е направена от истк'аена от пам'ук, си 'има врз'алка цед'алката. Шт'ом се т'уре ц'елото с'ирење у цед'алката и 'одма т'урамо в'ода вр'ука 'около цед'алката, л'искамо в'ода вр'ука да се соб'ере сир'ењето по'убаво и да б'иде п'оцврсто. Шт'ом ќе га поп'аремо сир'ењето, цед'алката со вр'ука в'ода, 'одма се врз'уе врз'алката, врз'алката се врз'уе и се ст'егне цед'алката за да се ф'ане т'опка сир'ењето. Шт'ом ќе ист'ече ц'елият цв'ик, цв'икат се соб'ира у др'уг с'уд. И д'ури е 'уште м'еко сир'ењето н'ија га т'урамо у б'рнсе, бр'онзено б'рнсе или м'оже н'екое пош'ироко т'енцере за да си доб'ие сир'ењето ф'орма. Т'ој с'ирење ш'ом ќе га т'уремо у б'рнseto, 'оно си се спл'есне к'ако у ф'орма на б'рнseto или у ф'орма на тенц'ерето, да не е мн'огу тв'рдо з'ашо тр'ебе да се с'ече. Ќе се ис'ече с'ирката на н'еколку парч'иња хориз'онтално и 'упреко верт'икално, и му се т'ура с'ол 'едра, м'орска с'ол по т'оа исеч'еното, по д'упките, по сеч'еното, т'аму се т'ура с'олта да се доб'ие сол'ено сир'ењето. П'осле га покр'ивамо со н'екое т'анко пл'атно и га т'урамо сир'ењето на с'онце да си доб'ие 'убава ж'ата б'оја и да си доб'ие сир'ењето цврст'ина. Так'ој ќе ст'ое нед'ел'а или д'есет д'ана, и шт'ом ќе си се 'убаво ос'оле, ќе си се ств'рдне, ќе си доб'ие ж'ата б'оја. И п'осле га т'урамо т'ој с'ирење, с'ирката гу т'урамо у к'аче, а к'ачето, т'ој е направено от д'рво, 'има кап'ак и 'има пр'есол. Пр'есолта се пр'аве со с'ол и в'ода, 'едра с'ол, м'орска и в'ода. Т'ај се завр'ие и се л'адна ст'ава. И у т'ај пр'есол с'ирка по с'ирка к'ако ќе се с'ире и си се

става. После т'ај вр'еменски пер'иод, п'осле десет'ина д'аѓа на с'ирката сè си се л'оже у к'ачето. Озг'ора врз сир'ењето се т'ура пр'учки от л'оза направено к'ако в'енец да не се д'ига сир'ењето н'агоре и н'ајгоре врз в'енецот от л'оза се т'ура 'убав к'амен ш'о не се раст'ура, он'ија м'одри к'амена по р'еките ш'о ги 'има. Извр'ие се к'аменат 'убаво, ис'уше се, ол'аде се и се т'уре врз сир'ењето да не л'ета н'агоре. М'ора сир'ењето да си е со пр'есол. Озг'ора врз сир'ењето да 'има пр'есол.

Јагл'ија (б'ело с'ирење)

Мл'екото ш'ом се прец'еде, ш'ом се изм'узе и се прец'еде на цед'алка и се потгр'ее да 'има температ'ура до тр'иесе и с'едум ст'епени. Таг'ај си з'емено, сир'иштето го з'имамо и со сир'иштето се с'ире, потсир'уе. Тој мл'еко со с'ириште ст'ое к'олку 'едан с'аат. Ш'ом се потс'ире мл'екото, ш'ом п'очне да се ф'аќа, се с'ече сос лаж'ица д'рвена, 'угоре-'удоле се ис'ече, па пост'ое м'алку и се проц'еде у цед'алка от пам'ук прав'ена сос р'учка. 'Има си врз'алка г'оре к'ако р'учка. Проц'еде се и си ст'ое се д'ури не се исц'еде цв'икот. Цв'икат се соб'ира у т'енцере и сир'ењето ш'о се ц'еде у цед'алката, к'ат ќе се исц'еде да не к'апе в'еќе, се т'ура у н'екое т'енцерче бр'онзено да си доб'ие ф'орма, да не б'иде гр'утка, да си б'иде 'убава ф'орма. И п'осле, па ќе си га ис'еchemо сир'ењето 'угоре-'удоле к'ако кв'адрати, к'ако к'оцки. Ќе се с'ече, ќе се ос'оле. Ќе пост'ое ед'ан д'ан, дв'а, не м'ора на сл'анце. 'Ако с'акаме да 'има шупл'аги м'оже да пост'ое ед'ан д'ан на сл'анце и п'осле ш'ом си га ф'ане с'олта, ш'ом се ос'оле и се доб'ие ф'орма, л'егне си сир'ењето. 'Убава ф'орма си доб'ие за да м'оже да се л'оже у к'ачето или у в'рчва зав'иси к'оја голем'ина е, и се става по дв'а д'ена у пр'есолта. Пр'есолта се пр'аве 'исто со с'ол м'орска и сос в'ода завр'иена. М'ора да б'иде л'адна в'одата и да се т'уре у к'ачето или у в'рчвата. После к'ако си се с'ире и си се п'уне т'оа, с'удот си се п'уне и на кр'ај си се става озг'ора или н'екој предмет или от пр'учки от л'ози испл'ете се в'енец и се т'ура врз сир'ењето да си ст'ое нат н'ега да 'има пр'есол.

'Урда

Цв'икат ш'о се доб'ива от цед'еното с'ирење к'ат се ц'еде ќе си га соб'ирамо и да се нап'уне гол'ем с'уд, да 'има повеќе гол'ема кол'ичина цв'ик. Т'ај цв'ик га ставамо у н'екое гол'емо т'енцере и га т'урамо на 'огин да се в'аре. 'Оно се в'аре, в'аре 'убаво се д'ури не п'очне да се соб'ират, 'урдата да се соб'ира к'ако т'опки. Ш'ом п'очне да се соб'ира 'урдата к'ако т'опки, цв'икот си л'етне г'оре, а 'урдата си ја соб'ереме 'убаво у в'одата у цв'икот и вр'уко се т'ура 'одма у цед'алка. А цед'алката е от пам'ук напра'вена, иск'аена и си 'има врз'алка. И цед'алката м'ора да

б'иде нам'окрена за да не залеп'уе 'урдата за цед'алката. И п'осле ш'ом гу ст'авемо ц'елата 'урда у цед'алката, зак'ачемо на н'екое д'рво б'ило шт'о да си се исц'еде. Ш'ом се исц'еде 'урдата и си гу т'урамо у н'екој с'уд. 'Ако с'акамо да ни б'иде 'урдата блага не гу с'олемо, а 'ако с'акамо да ни б'иде сол'ена таг'ај одма се т'ура с'ол и си гу соб'еремо у т'егла или у в'рчва. И гу ч'увамо так'ој до 'есен. У 'есен ш'ом ќе 'има 'убави пип'ерки пож'атени, особено пож'атени, таг'ај се л'оже 'урдата сос пип'ерките. Р'ет 'урда се ст'аве у в'рчва, на'јубаво ст'ое, р'ет пип'ерки, па р'ет 'урда, р'ет пип'ерки и так'ој ќе си ст'ое к'олку м'есец. Шт'ом ќе си ст'асав пип'ерките и 'урдата, а озг'ора врз 'урдата и пип'ерките се ст'ава к'рпа м'окра, а врз к'рпата се т'ура с'ол, 'едра с'ол, м'орска с'ол. И так'ој си се в'рзе и си ст'ое. Шт'ом ќе си ст'аса 'урдата и пип'ерките, п'осле се в'аде и се ј'аде.

К'исело мл'еко

Мл'екото ш'ом се изм'узе и се проц'еде сос цед'ал'ка и се в'аре. Ќе га св'аремо у т'енцере. 'Убаво да завр'ие мл'екото и к'ат ќе се ол'аде да 'има температурата тр'ие се и с'едум ст'епени. Таг'ај у мл'екото ст'авамо п'отквас. Ст'авамо га мл'екото у л'атва. Л'атва е з'емњан с'уд и си 'има г'оре р'учка и 'има покл'опка. Ќе га т'уремо мл'екото у л'атва или г'рне. Шт'ом се св'аре и ост'ине мл'екото и га т'урамо у г'рне или у л'атва зав'иси ш'о 'имамо с'уд. Т'ија с'удови се направени гл'инени от глина. У т'ија с'удови многу е 'убаво кис'елото мл'еко. Ш'ом ст'авемо т'оа п'отквасот и го ст'авамо и го м'отамо п'осле у ч'ергички, н'екои 'убави пл'атнени ал'ишта да се зам'ота, да си 'има температурата. И мл'екото си ст'ое потквасено сос п'отквасот от ст'арото мл'еко, от вчерашното мл'еко е п'отквасот к'исело мл'еко. И п'осле ст'ое пр'еко н'окта и ј'утрето ќе га изв'адемо, ќе си се ол'аде и п'осле се употребуе за јад'ење.

Кратенки

РСХКЈ – Михаило Стевановић и др. (ур.) 1967–1976: *Речник српскохрватскога књижевног језика I–VI*, Нови Сад – Загреб: Матица српска – Матица хрватска.

ТРМЈ – Кирил Конески (ред.) 2003–2014: *Толковен речник на македонскиот јазик I–VI*, Скопје: Институт за македонски јазик „Крсте Мисирков“.

Литература

Аргировски 1998: Мито Аргировски, *Грцизмиите во македонскиот јазик*, Скопје: Институт за македонски јазик „Крсте Мисирков“.

- Бојковска и др. 2008: Стојка Бојковска, Лилјана Минова-Ѓуркова, Димитар Пандев, Живко Цветковски, *Ойишта грамајика на македонскиот јазик*, Скопје: Просветно дело.
- Видоески 2000: Божидар Видоески, *Прашалник за собирање материјал за македонскиот дијалектен атлас*, Скопје: Институт за македонски јазик „Крсте Мисирков“.
- Георгиев и др. 1971–2002: Вл. Георгиев, Ив. Гълъбов, Ѓ. Заимов, Ст. Илчев, *Български етимологичен речник I–VI*, София: Издателство на българската академия на науките.
- Стевановић и др. 1967–1976: Михаило Стевановић и др. (ур.), *Речник српскохрватскога књижевног језика I–VI*, Нови Сад – Загреб: Матица српска – Матица хрватска.
- Давкова-Ѓоргиева 2009: Светлана Давкова-Ѓоргиева, *Дијалектниите именувања на йосајкиите во македонскиот јазик*, Скопје: Институт за македонски јазик „Крсте Мисирков“.
- Додевска 2013: Македонка Додевска, *Овчејолскиот и словенечкогорскиот (горичански) дијалект – две паралели во јужнословенскиот јазичен свет*, Магистерска теза, Скопје: Универзитет „Св. Кирил и Методиј“, Филолошки факултет „Блаже Конески“.
- Иванова 1996: Олга Иванова, *Речник на топонимите (во областа на сливот на Брегалница)*, Скопје: Институт за македонски јазик „Крсте Мисирков“.
- Кадакис 2001: Никос Кадакис (прир.), *Грчко-македонски и македонско-грчки речник*, Скопје: Силсонс.
- Конески 2003–2014: Кирил Конески (ред.), *Толковен речник на македонскиот јазик I–VI*, Скопје: Институт за македонски јазик „Крсте Мисирков“.
- Фасмер 1964–1973: М. Фасмер, *Этимологический словарь русского языка*, Москва: Издательство „Прогрес“.
- Jurančič 1970: Janko Jurančič, *Srbskohrvatsko-slovenski in slovensko-hrvatskosrbski slovar*, Ljubljana: Cankarjeva založba.
- Korça 2002: Mucahit Korça, *MAKEDONCA – TÜRKÇE VE TÜRKÇE – MAKEDONCA*, Istanbul: FONO açiköğretim kurumu.
- Skok 1971–1974: Petar Skok, *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika I–IV*, Zagreb: JAZU.
- Snoj 2009: Marko Snoj, *Slovenski etimološki slovar*, Ljubljana: Modrijan.

Violeta Nikolovska, Makedonka Dodevska

THE LEXICAL STOCK IN THE PREPARATION OF DAIRY PRODUCTS IN THE SPEECH OF CRNILSHTA AND GJUGJANCE – SVETI NIKOLE REGION

S u m m a r y

In this paper, the subject of analysis is the lexical fund connected with the production of basic dairy products. The motive that encouraged us to carry out this field research was the way *bieno sirenje* is prepared (beaten cheese), which is an important segment of the customs of the inhabitants of these two Ovche Pole villages. During the research, a comparative method was used, i.e. we presented a comparative overview of the lexemes that nominate dishes for preparing dairy products, which we find in the texts transcribed with phonetic transcription.

The lexical stock which nominates dishes and the process of making dairy products is rich with lexemes of Slavic origin, but we have also found lexemes of non-Slavic origin, i.e. loanwords from the Turkish language (of Arabic, Persian and Greek origin), loanwords from the Greek language (of Semitic and Latin origin), loanwords from Arabic and Persian, which entered through the Turkish language, as well as loanwords from the German language. The lexical stock naming the food is authentic and reflects the identity of the language. The lexical stock naming the dishes reflects language contacts.

Keywords: etymology, lexical stock, Slavic lexical stock, loanwords, phonetic transcription